Bartscher

105831

Gebrauchsanleitung
Wokpfanne — D/A/CH

Instruction for use
Wok pan — GB/UK

Mode d'emploi
Poêle wok — F/B/CH

Istruzioni d'uso
Padella wok — I/CH

Instrucciones de uso
Sartén wok — E

Manual de instruções
Frigideira wok — P

Gebruiksaanwijzing
Wokpan — NL/B

Betjeningsvejledning
Wokpande — DK

Инструкция по обслуживанию
Сковорода вок — RUS

Kullanma talimatnamesi
Wok tava — TR

Instrukcja obsługi
Patelnia wok — PL

Návod k obsłużę
Pánev wok — CZ

Upute za uporabu
Wok tava — HR

Használati útmutató
Wok serpenyő — H

Οδηγίες χρήσης
Τηγάνι γούοκ — GR

V1/1212

Caractéristiques techniques :

Poêle wok

- Acier inoxydable
- Capacité : 5 litres
- Poids : 2,0 kg (2,85 kg avec le couvercle)
- Livrée avec le couvercle en acier inoxydable
- Manche et poignées isolés du chaud
- Dimensions : Ø 380 mm, haut. 100 mm (hauteur avec le couvercle : 235 mm)

N°art. 105831

Indications concernant l'utilisation et l'entretien :

- Avant sa première utilisation, nettoyez soigneusement le wok à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge, de liquide vaisselle et d'eau chaude. De cette manière, vous enlèverez les impuretés dues à la production ou à l'emballage. Rincez ensuite à l'eau claire, puis séchez.
- Avant son utilisation, veillez à ce que le wok soit bien propre et sec, dans le cas contraire, des taches superficielles risqueraient de se former à sa surface à haute température.
- Ne **jamais** placer le wok vide sur une plaque chauffante déjà chaude.
- Lors de la cuisson il faut toujours essayer d'utiliser la température la plus basse possible afin de minimaliser l'apparition de taches sur la poêle.
- La poêle doit être nettoyée **après chaque utilisation** à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge et de liquide vaisselle.
- Pour les salissures tenaces, laissez tremper le wok pendant un moment, puis nettoyez-le selon les instructions ci-dessus.
- Afin d'enlever les taches à la surface du wok, on peut utiliser de l'acide acétique ou citrique. **Après le nettoyage,** mettez un peu d'acide acétique/citrique sur un chiffon doux et frottez le wok à l'intérieur et à l'extérieur. Ainsi, votre poêle sera brillante comme au premier jour.
- N'utilisez que des chiffons au matériau doux, n'utilisez **surtout pas** des matériaux abrasifs susceptibles de rayer la surface de la poêle.
- Après le nettoyage, utilisez un torchon sec et délicat afin d'essuyer et polir la surface.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120